

Ratatouille auf Pastinakencrème



ZUBEREITUNG

Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie die verschiedenen Gemüse in Scheiben. Achten Sie darauf, dass Sie jeweils die gleiche Dicke haben.

Die Karotten in Salzwasser vorkochen, bis sie eine bissfeste Konsistenz erreicht haben.

Für die Pastinakencrème, schälen Sie die Pastinaken und schneiden Sie diese in grobe Stücke. Schneiden Sie ebenfalls eine Zwiebel in grobe Stücke und braten sie diese im Anschluss in Olivenöl an. Geben Sie die Pastinaken, die Nelken und das Zitronengras hinzu und decken Sie alles mit Wasser ab. Lassen Sie die Mischung so lange köcheln bis die Pastinaken gar sind. Am Ende Nelken und Zitronengras entfernen und das Gemüse mit dem Pürierstab pürieren.

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Nehmen Sie eine Kuchen- oder Tarteform von 30 cm Durchmesser und geben Sie die Pastinakencrème auf den Boden. Verteilen Sie das Gemüse überlappend auf dem Pastinakenboden und wechseln Sie jeweils das farbige Gemüse für die Präsentation. Im Ofen nun ca. 50 min backen.

ZUTATEN

Für das Gemüse

1 Gelbe Karotte

1 Aubergine

2 Zucchini

3 Karotten

2 Zwiebeln

Oregano, frisch

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Für die Pastinakencrème

3-4 Pastinaken

1 Stück Zitronengras

3 Nelken

Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:

90 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk